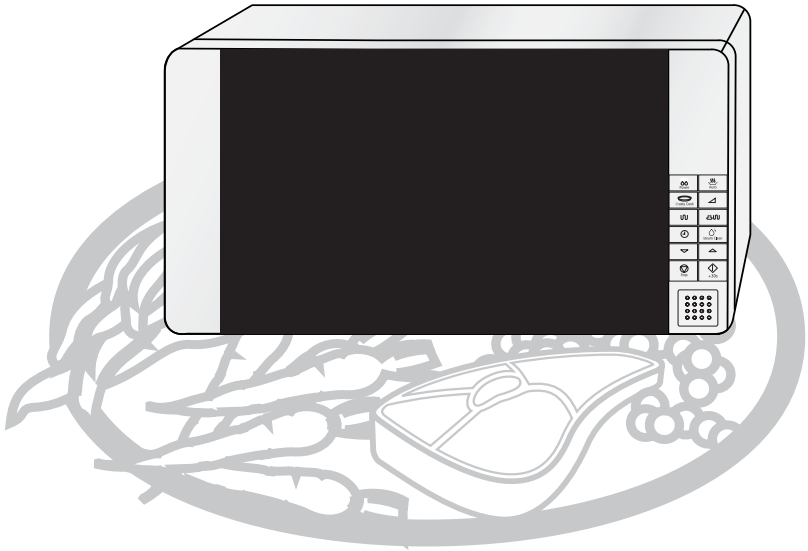
SAMSUNG

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ

Használati utasítás és főzési útmutató

FG87KST/FG87K

A sütésre, főzésre vonatkozó adatok tájékoztató jellegűek.
A termék háztartási használatra készült.
Megszűnik a jótállási kötelezettség, ha a készüléket ipari, vendéglátóipari, kereskedelmi, stb. tevékenységre, nem háztartási célra használják.



CE

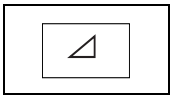
Gyorskalauz 2
Sütő 2
Kezelőpanel 3
Tartozékok 3
A kézikönyv használata 4
Biztonsági óvintézkedések 4
Az idő beállítása 6
Teendők kétség vagy probléma esetén 6
Főzés és felmelegítés 7
Teljesítményszintek 7
A főzés leállítása 8
A főzési idő beállítása 8
A gőztisztítás funkció használata 8
Az automatikus felmelegítési funkció használata 9
Az automatikus újramelegítés beállításai 9
Az automatikus gyorskiolvasztási funkció használata 10
Az automatikus gyorskiolvasztás beállításai 10
Az automatikus pirítás funkció használata 11
A kézi pirítás funkció használata 12
A fűtőelem helyzetének megválasztása 13
A tartozékok kiválasztása 13
Grillezés 13
Mikrohullám és grill kombinációja 14
A hangjelzés kikapcsolása 14
A mikrohullámú sütő biztonsági zára 14
Útmutató a mikrohullámú sütőben használható edényekkel kapcsolatban .. 15
Főzési útmutató 16
A mikrohullámú sütő tisztítása 22
A mikrohullámú sütő tárolása és javítása 23
Műszaki adatok 23

Code No.: DE68-03133F

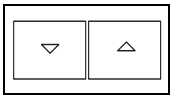
HU

Gyorskalauz

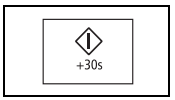
Ha főzni szeretne:



1. Helyezze az ételt a sütőbe.
A teljesítményszint kiválasztásához nyomja meg a ◿ gombot egy vagy több alkalommal.

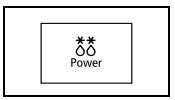


2. A (▽) és (△) gombok megnyomásával válassza ki a főzési időt.

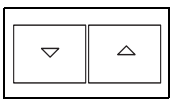


3. Nyomja meg a ◇ gombot.
Eredmény: A főzés megkezdődik. A sütõ négyszer sípol a főzés befejeztekor.

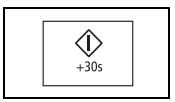
Ha ételt szeretne felolvasztani az automatikus felolvasztás funkció segítségével:



1. Helyezze a fagyott ételt a sütőbe.
Az **Áramellátás** (Power) gombot egyszer vagy többször megnyomva adja meg az étel típusát.

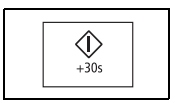


2. A (▽) és (△) gombok megnyomásával válassza ki a kívánt súlyt.



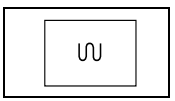
3. Nyomja meg a ◇ gombot.

Ha a főzési időt 30 másodperccel növelni kívánja:

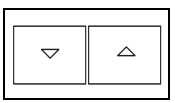


Hagyja az ételt a sütőben.
Nyomja meg a **+30s** gombot annyiszor, ahányszor 30 másodperccel a főzési időt szeretné növelni.

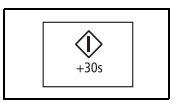
Ha grillezni szeretne:



1. Nyomja meg a ⎍ gombot.

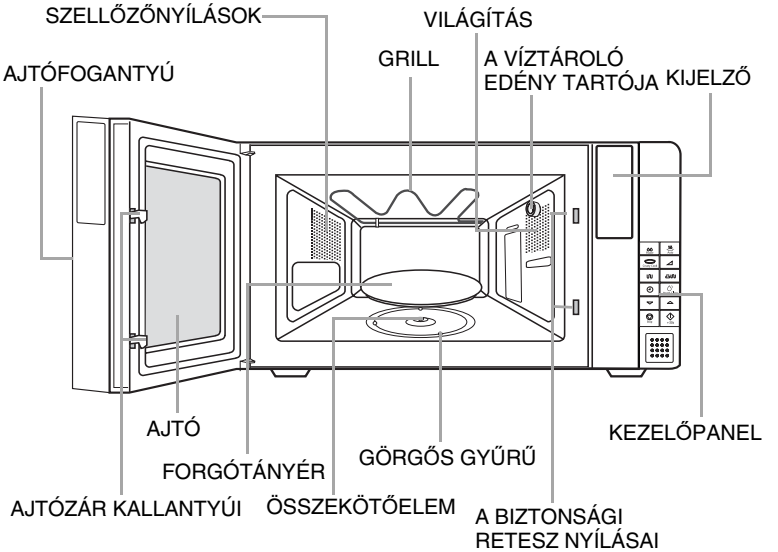


2. A (▽) és (△) gombok megnyomásával válassza ki a főzési időt**.**

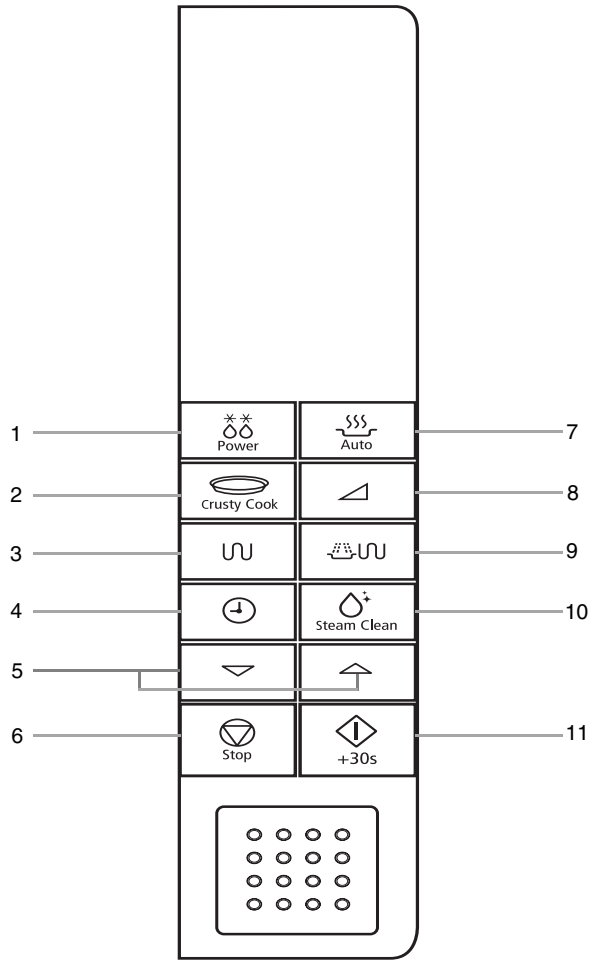


3. Nyomja meg a ◇ gombot.

Sütő



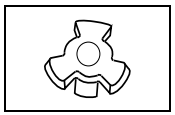
Kezelőpanel



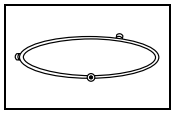
1. AUTOMATIKUS GYORSKIOLVASZTÁS GOMB
2. AZ AUTOMATIKUS PIRÍTÁS FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA
3. GRILLEZÉSI MÓD KIVÁLASZTÁSA
4. ÓRABEÁLLÍTÁS
5. FEL (△) / LE (▽) GOMB (Főzési idő, Súly és adag)
6. STOP/TÖRLÉS GOMB
7. AZ AUTOMATIKUS FELMELEGÍTÉSI FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA
8. MIKROHULLÁMÚ SÜTÉS ÉS TELJESÍTMÉNYSZINT MÓD KIVÁLASZTÁSA
9. KOMBINÁLT MÓD KIVÁLASZTÁSA
10. GŐZTISZTÍTÁS GOMB
11. START GOMB

Tartozékok

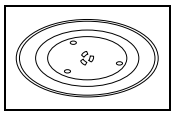
A megvásárolt típustól függően a készülékkel együtt számos, többféleképpen alkalmazható tartozékot kap.



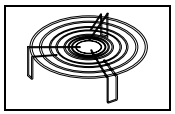
1. Az **összekötõelemet** már gyárilag a sütő alaplemezében található motor tengelyére szerelték.
   Cél: Az összekötőelem forgatja a forgótányért.



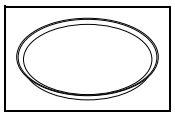
2. A **görgõs gyûrût** a sütő közepére kell helyezni.
   Cél: A görgős gyűrű tartja a forgótányért.



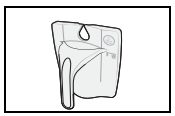
3. A **forgótányért** a görgős gyűrűre kell helyezni úgy, hogy annak közepe az összekötőelemre kerüljön.
   Cél: A forgótányér tölti be a fő főzőfelület szerepét; mosogatáshoz könnyen kivehető.



4. A **fémrács** a forgótányérra helyezhető.
   Cél: A fémrács grillezéshez és kombinált főzéshez alkalmazható.



5. **Pirítótányér**, lásd 11. oldal eddig 12.
   Cél: Az automatikus vagy a kézi pirítási funkcióhoz használatos pirítótányér.



6. **Tisztavíz-tároló edény**, lásd a 8. oldal.
   Cél: A víztároló edény tisztításra használható.

☛ **TILOS** a mikrohullámú sütőt a görgős gyűrű és a forgótányér nélkül üzemeltetni.

HU

A kézikönyv használata

Köszönjük, hogy a SAMSUNG mikrohullámú sütőjét választotta! A Használati utasítás sok fontos információt tartalmaz a mikrohullámú sütőben történő főzéssel kapcsolatban.

- ***Biztonsági óvintézkedések***
- ***A megfelelő tartozékok és edények***
- ***Hasznos főzési tanácsok***

A fedőlap belső oldalán a három főzési alapműveletet bemutató útmutatást talál:

- ***Az étel főzése***
- ***Az étel automatikus gyorskiolvasztása***
- ***Az étel grillezése***
- ***Extra főzési idő hozzáadása***

A füzet elején megtekinthető a mikrohullámú sütő rajza, továbbá a kezelőpanel ábrája, hogy kezelőszervek könnyebben megtalálhatók legyenek.

A lépésekre lebontott eljárások három különböző szimbólumot használnak.

Fontos

Megjegyzés

Vigyázat!

ÓVINTÉZKEDÉSEK A TÚLZOTTAN NAGY MÉRTÉKŰ MIKROHULLÁMÚ ENERGIA ESETLEGES KÁROS HATÁSÁNAK ELKERÜLÉSÉHEZ

Az alábbi biztonsági óvintézkedések betartásának elmulasztása a mikrohullámú energia besugárzásából származó balesetet eredményezhet.

(a) Ne kísérelje meg üzemeltetni a sütőt nyitott ajtóval vagy hatástalanított biztonsági reteszekkel vagy úgy, hogy bármilyen tárgyat a biztonsági retesz nyílásaiba helyez.

(b) Ne helyezzen semmit a sütő ajtaja és homlokfelülete közé, ne hagyja, hogy étel- vagy tisztítószer-maradék rakódjon le a tömítőfelületekre. Ügyeljen az ajtó és az ajtótömítés felületének tisztaságára. Használat után először nedves, majd ezután puha, száraz ronggyal törölje le a felületeket.

(c) Ha megsérült a sütő, ne üzemeltesse azt addig, amíg meg nem javíttatta a gyártó által felkészített szakemberrel. Különösen fontos, hogy a sütő ajtaja megfelelően záródjon, és ne sérüljenek meg a következő elemek:
(1) Ajtó, ajtótömítés és tömítőfelületek
(2) Ajtózsanérok (törés vagy kilazulás)
(3) Hálózati tápkábel

(d) A sütőt csak a gyártó által betanított, megfelelő képesítéssel rendelkező mikrohullámúkészülék-szerelő javíthatja vagy állíthatja be.

Biztonsági óvintézkedések

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG, HOGY KÉSŐBB IS FEL TUDJA HASZNÁLNI.

Mielőtt ételt vagy italt készítene a mikrohullámú sütőben, ellenőrizze, hogy az alábbi biztonsági óvintézkedések megtörténtek-e.

1. A mikrohullámú sütőben **TILOS** fémből készült edényeket használni:
- Fém tárolóedények
- Arany vagy ezüst szegéllyel díszített edények
- Nyársak, villák stb.

Ok: Elektromos kisülés vagy szikrázás következhet be, ezáltal a sütő tönkremehet.

2. **NE** melegítse az alábbiakat:
- Légmentesen zárt vagy vákuumcsomagolású üvegeket vagy tároló edényeket
  Pl. bébiételes üvegeket
- Légmentesen zárt élelmiszert
  pl. tojást, diót héjában, paradicsomot

Ok: A belső nyomás növekedése miatt az említett élelmiszerek felrobbanhatnak.

Tipp: Vegye le a fedeleket, és szúrja át a fóliákat, héjakat, stb.

3. **TILOS** az üres sütőt bekapcsolni.
Ok: A sütő falai károsodhatnak.
Tipp: Mindig hagyjon egy pohár vizet a sütőben.
Ha véletlenül üresen indítja el a mikrohullámú sütőt, a víz elnyeli a mikrohullámokat**.**

4. **TILOS** konyharuhával vagy papírral letakarni a szellőzőnyílásokat.
Ok**:** A konyharuha vagy a papír meggyulladhat, amikor a forró levegő a sütőből kiáramlik.

5. **MINDIG** használjon edényfogó kesztyűt, amikor a sütőből az ételt kiveszi.
Ok: Egyes ételek elnyelik a mikrohullámokat, az edény pedig mindig átveszi az ételből kiáramló hőt. Az edény ezért forró.

6. **TILOS** a fűtőelemeket vagy a belső falakat megérinteni.
Ok**:** A falak még a főzés befejezése után is annyira forrók lehetnek, hogy megégetik a bőrt, bár esetleg nem tűnnek forrónak. A sütő belső felületével semmilyen gyúlékony anyag nem érintkezhet. Hagyja, hogy a sütő először kihűljön.

7. A tűzveszély kockázatának csökkentése a sütőben:
- Tilos gyúlékony anyagot tárolni a sütőben
- A papír- vagy műanyag zacskók lezárására használt drótokat távolítsa el
- A mikrohullámú sütővel ne szárítson újságpapírt.
- Ha füstöt észlel, a sütő ajtaját tartsa zárva, a sütőt kapcsolja ki, vagy áramtalanítsa.

Biztonsági óvintézkedések (folytatás)

8. Csak különös körültekintéssel melegítsen folyadékot vagy bébiételeket.
- MINDIG hagyja legalább 20 másodpercig a sütőben, miután a sütő már kikapcsolt, hogy a hőmérséklet kiegyenlítődjön.
- Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg.
- Melegítés után óvatosan bánjon az edénnyel. Megégetheti magát, ha az edény túl meleg.
- Fennáll a késleltetett, kitörésszerű felforrás veszélye.
- A késleltetett felforrás és az esetleges leforrázás megelőzése érdekében tegyen egy műanyag kanalat vagy üveg pálcát az italokba és keverje fel azokat a melegítés előtt, közben és után.

Ok: A folyadékok melegítésekor a forrás késleltetve következhet be; ez azt jelenti, hogy kitörésszerű forrás akkor következhet be, amikor az edényt kiveszik a sütőből. Megégetheti magát.

- Ha megégette magát, akkor az alábbi ELSŐSEGÉLY utasítások szerint járjon el:
  * Tartsa a megégett bőrfelületet legalább 10 percig hideg vízbe.
  * Takarja le tiszta, száraz kötszerrel.
  * Ne használjon semmilyen krémet, olajat vagy oldatot.
- NE töltse teli az edényt. A folyadék kifutásának megelőzése érdekében olyan edényt válasszon, amely felül szélesebb, mint alul. A szűk nyakú üvegek szintén felrobbanhatnak, ha túlhevítik azokat.
- MINDIG ellenőrizze a bébiétel vagy tej hőmérsékletét, mielőtt a babának adná.
- NE melegítsen cumisüveget cumival együtt, mivel az üveg túlhevülés esetén felrobbanhat.

9. Ügyeljen arra, hogy ne sérüljön meg a hálózati tápkábel.
- Ne merítse a hálózati tápkábelt vagy csatlakozót vízbe, és tartsa őket meleg felületektől távol.
- Ne üzemeltesse a készüléket sérült hálózati tápkábellel vagy csatlakozóval.

10. Álljon karnyújtásnyi távolságra a sütőtől, amikor kinyitja az ajtót.
Ok**:** A forró levegő, vagy a kiszabaduló gőz égési sérülést okozhat.

11. A sütő belsejét tartsa tisztán.
Ok**:** A sütő falához vagy aljához tapadó ételmaradványok, vagy a ráfröccsent olaj károsíthatják a festékréteget, és csökkenthetik a sütő hatékonyságát.

12. Egyes esetekben kattogó hang figyelhető meg működés közben (különösen, ha a sütő kiolvasztást végez).
Ok**:** Ez a hang az elektromos kimenő teljesítmény változásával jár, és nem rendellenesség jele.

13. Amikor a mikrohullámú sütő terhelés nélkül működik, a készülék automatikusan kikapcsol. A sütő 30 perc nyugalmi állapot után rendeltetésszerűen üzemeltethető.

14. Személyes biztonsága érdekében a hálózati kábelt csatlakoztassa 3-pólusú, 230 V-os, 50 Hz-es földelt, fali, váltakozó áramú aljzathoz. Ha a készülék csatlakozókábele sérült, azt a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviseletével, vagy hasonlóan képzett személlyel kell kicseréltetni.

15. Tilos a mikrohullámú sütőt forró vagy nedves környezetben, pl. hagyományos sütők vagy fűtőtestek közelében üzembe helyezni. A sütő villamos hálózati csatlakoztatására vonatkozó előírásokat be kell tartani, és olyan hosszabbító kábelt kell használni, amelynek típusa megegyezik a készülék hálózati kábelének típusával. Törölje át a készülék belsejét és az ajtótömítést nedves ronggyal, mielőtt először használatba venné mikrohullámú sütőjét.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Időnként ellenőrizze a főzési folyamatot, ha az ételt műanyag, papír vagy más gyúlékony anyagból készült eldobható edényben melegíti vagy főzi.

FONTOS

Ügyeljen rá, hogy kisgyermekek NE játsszanak a sütővel, és ne is használják azt. Ne hagyja a gyermekeket felügyelet nélkül a működésben lévő mikrohullámú sütő közelében. A gyermekek érdeklődésére számot tartó tárgyakat ne tároljon vagy rejtsen el a sütő fölött.

FIGYELEM:

Ha az ajtó vagy az ajtótömítések megsérültek, a sütőt mindaddig tilos használni, amíg azt szakember meg nem javította.

FIGYELEM:

A szakképzett szerelőn kívül mindenki más számára veszélyes olyan karbantartási vagy javítási műveletet elvégezni, amely a mikrohullámú energia kisugárzása elleni védelmet biztosító burkolat eltávolításával jár.

FIGYELEM:

Folyadékok és más élelmiszerek nem melegíthetők lezárt edényekben, mivel ezek könnyen felrobbanhatnak.

FIGYELEM:

Gyermekek csak akkor használhatják felügyelet nélkül a sütőt, ha megfelelő útmutatást kaptak, mely révén a gyermek képes biztonságos módon használni a sütőt, és tisztában van a helytelen használat veszélyeivel.

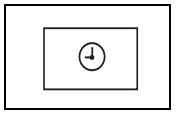
HU

Az idő beállítása

A mikrohullámú sütő beépített órával rendelkezik. Az idő kijelzése történhet 24 vagy 12 órás formátumban. Az órát a következő alkalmakkor kell beállítani:

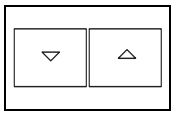
- ***A mikrohullámú sütő első üzembe helyezésekor***
- ***Hálózati feszültségkimaradást követően***

✉ Ne feledje átállítani az órát, a nyári, illetve téli időszámítások kezdetekor.

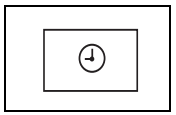


1. Az idõ megjelenítéséhez Nyomja meg a a következõ formátumban... ⏲ gombot…

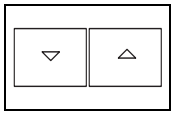
24 órás formátumban	Egyszer
12 órás formátumban	Kétszer



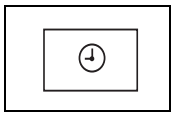
2. Az órabeállításhoz nyomja meg a (▽) és a (△) gombot.



3. Nyomja meg a ⏲ gombot.



4. A percbeállításhoz nyomja meg a (▽) és a (△) gombot



5. Nyomja meg a ⏲ gombot.

Teendők kétség vagy probléma esetén

Ha a felsorolt problémák bármelyike felmerül, az alábbi megoldások alapján járjon el.

◆ Az alábbi jelenségek nem rendellenességek.
- Páralecsapódás a sütőben
- Légáramlás az ajtó és a külső burkolat körül
- Enyhe visszaverődés az ajtó és a külső burkolat körül
- Az ajtó körül, vagy a nyílásokon kiszökő gőz

◆ A sütő nem reagál a ⏀ gomb megnyomására.
- Az ajtó teljesen zárva van?

◆ Az étel nem főtt meg
- Helyesen állította be az időzítőt és / vagy megnyomta a ⏀ gombot?
- Az ajtó zárva van?
- Túlterhelte a villamos hálózatot, ezzel biztosíték kiolvadását vagy automata leoldását eredményezte?

◆ Az étel vagy túlfőtt, vagy egyáltalán nem főtt meg
- Az étel főzési ideje helyesen van beállítva?
- A megfelelő teljesítményszintet választotta?

◆ A sütő belseje szikrázik és serceg (ívkisülés)
- Fémdíszítésű edényt használt?
- A sütőben felejtett egy villát vagy más fém eszközt?
- Az alumínium fólia túl közel van a belső falakhoz?

◆ A sütő zavarja a rádió- vagy televízióadás vételét
- Enyhe interferencia figyelhető meg a televízió képernyőjén vagy a rádióban, amikor a sütő üzemel. Ez normális. Ez a probléma úgy oldható meg, ha a sütőt távolabbra helyezi a televízióktól, a rádiókészülékektől, valamint az antennáktól.
- Ha a sütő mikroprocesszora interferenciát észlel, a kijelző lenullázódhat. A probléma a hálózati kábel fali aljzatból történő kihúzásával, majd ismételt csatlakoztatásával hárítható el. Állítsa be újra az időt.

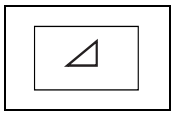
✉ Ha a fenti útmutatás alapján nem sikerül elhárítani a problémát, lépjen kapcsolatba a helyi képviselővel vagy a SAMSUNG vevőszolgálattal.

Főzés és felmelegítés

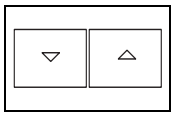
A következő eljárás ismerteti az étel főzésének vagy felmelegítésének folyamatát.

MINDIG ellenőrizze a főzési beállításokat, mielőtt a sütőt felügyelet nélkül hagyná.

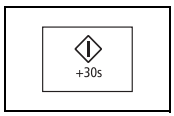
Először helyezze az ételt a forgótányér közepére. Ezután zárja az ajtót



1. Nyomja meg a ◿ gombot.
Eredmény: A 850 W-os (maximális főzési teljesítmény) kijelzés jelenik meg:
Válassza ki a megfelelő szintet a ◿ gomb ismételt megnyomásával, amíg a megfelelő teljesítményérték meg nem jelenik. További információk a teljesítményszint-táblázatban olvashatók.



2. A (▽) és (△) gomb megnyomásával állítsa be a főzési időt.



3. Nyomja meg a ◇ gombot.
Eredmény: A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd.
1) A főzés megkezdődik. Amint a főzés befejeződik, a sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

☛ **Ne** kapcsolja be az üres sütőt.

✉ Ha egy ételt rövid ideig kíván melegíteni maximális teljesítményen (850 W), egyszerűen nyomja meg a **+30s** gombot annyiszor, ahányszor fél percből áll a kívánt melegítési idő. A sütő azonnal elindul.

Teljesítményszintek

Az alábbi teljesítményszintek közül választhat.

Teljesítményszint	Kimenet	
	MIKROHULLÁM	**GRILL**
MAGAS	850 W	
KÖZEPESEN MAGAS	600 W	
KÖZEPES	450 W	
KÖZEPESEN ALACSONY	300 W	
KIOLVASZTÁS (❄)	180 W	
ALACSONY / MELEGEN TARTÁS	100 W	
GRILL	-	1100 W
I. KOMBINÁLT (♨ᔓ)	600 W	1100 W
II. KOMBINÁLT (♨ᔓ)	450 W	1100 W
III. KOMBINÁLT (♨ᔓ)	300 W	1100 W

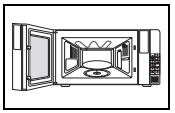
✉ Ha magasabb teljesítményszintet választ, akkor a melegítési időt csökkenteni kell.

✉ Ha alacsonyabb teljesítményszintet választ, akkor a melegítési időt meg kell hosszabbítani.

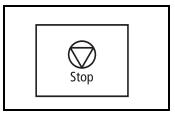
HU

A főzés leállítása

A főzést az étel ellenőrzéséhez bármikor leállíthatja.



1. Az ideiglenes leállításhoz:
Nyissa ki a sütő ajtaját.
Eredmény: A főzés megáll. A főzés folytatásához zárja be az ajtót és nyomja meg újra a ⏀ gombot.

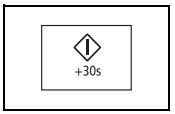


2. A teljes leállításhoz:
Nyomja meg a ⓥ gombot.
Eredmény: A főzés leáll. Ha a főzési beállításokat törölni kívánja, nyomja meg még egyszer a **Törlés** (ⓥ) gombot.

☛ Bármelyik beállítást törölheti, mielőtt elkezd főzni, ha megnyomja a **Törlés** (ⓥ) gombot.

A főzési idő beállítása

A főzési időt a +30s gomb megnyomásával növelheti. A gombot annyiszor kell megnyomni, ahányszor fél perccel kívánja a főzést meghosszabbítani.

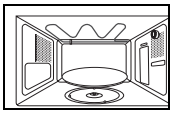


Nyomja meg a **+30s** gombot annyiszor, ahányszor fél perccel kívánja a főzést meghosszabbítani.

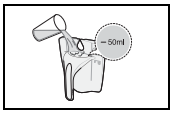
A gőztisztítás funkció használata

A gőztisztító rendszer által előállított gőz megnedvesíti a sütő belső terének felszínét. A funkció használatát követően könnyen meg tudja tisztítani a sütő belső terét.

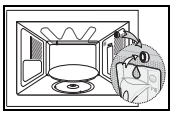
☛ csak akkor használja ezt a funkciót, ha a sütő teljesen kihűlt. (szobahőmérsékletre)
☛ Ne használjon desztillált vizet, csakis csapvizet.



1. Nyissa ki az ajtót.

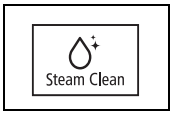


2. Töltse fel a víztároló edényt az edény külső felületén látható jelzővonalig (vízszint).
(A vonal kb. 50 ml-t jelez.)

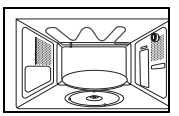


3. Helyezze a víztároló edényt a főzőtér jobboldali falában található felső edénytartóba.

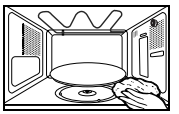
4. Zárja le a gépet.



5. Nyomja meg a **Gõztisztítás** (Steam Clean) gombot.
A belső világítás **HOMÁLYOSNAK** tűnhet a gőztisztítás ideje alatt.
Ez nem hiba, hanem **A GÕZ HOMÁLYOSÍTJA EL** A KÉSZÜLÉK **BELSÕ VILÁGÍTÁSÁT.**.



6. Nyissa ki az ajtót.



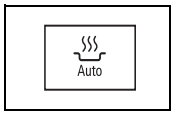
7. Törölje át a sütő belső terét száraz konyharuhával. Vegye ki a forgótányért, s a görgősgyűrűt tisztítsa meg konyhai papírtörlővel.

Vigyázat!

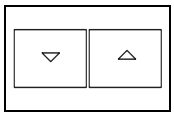
- A víztároló edény csak „**Gõztisztítás**" üzemmódban használható.
- Szilárd halmazállapotú anyagok főzésekor távolítsa el a víztároló edényt, mert kárt vagy tüzet okozhat a mikrohullámú sütőben.

Az automatikus felmelegítés funkció használata

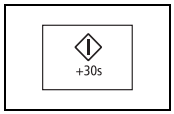
Az automatikus felmelegítés funkció négy előre programozott melegítési idővel rendelkezik.
Nem kell sem a melegítési időt, sem a teljesítményszintet állítani.
Az adagok számának kiválasztásához nyomja meg a (▽) és a (△) gombot.
Először is helyezze az élelmiszert a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.



1. Válassza ki a felmelegíteni kívánt étel típusát az **Automatikus felmelegítés (Auto)** gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával.



2. Az adag méretének kiválasztásához nyomja meg a (▽) és a (△) gombot.
(Lásd az oldalsó táblázatot.)



3. Nyomja meg a ⏀ gombot.
Eredmény: A főzés megkezdődik. Amikor befejeződött:
1) A sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

✉ Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

Az automatikus újramelegítés beállításai

Az alábbi táblázat különböző automatikus felmelegítő programokat, mennyiségeket, várakozási időket és vonatkozó tanácsokat tartalmaz.

Kód / Etel	Adag	Pihentetés	Javaslatok
1. **Készétel** (Hűtött)	300-350 g 400-450 g	3 perc	Tegye kerámia tányérba és takarja le háztartási fóliával. Ez a program alkalmas a 3 összetevőből álló ételek melegítéséhez (pl. hús mártással, zöldség és egyféle köret, mint például burgonya, rizs vagy főtt tészta).
2. **Leves / mártás** (Hűtött)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 perc	A levest/mártást tegye kerámia mélytányérba vagy tálba. Melegítéshez és pihentetéshez fedje le. A várakozási idő elején és végén keverje meg.
3. **Csőben sütött tészta** (fagyasztott)	200 g 400 g	3 perc	Tegye a fagyott, csőben sült tésztát pyrex üvegtálba. Az edényt helyezze az alacsony állványra. Ez a funkció fagyott tészták, például lasagne, cannelloni vagy makaróni kezelésére alkalmas.
4. **Italok** Kávé, tej, tea, víz (szoba-hőmérséklet)	150 ml (1 csésze) 250 ml (1 kancsó)	1-2 perc	Öntse kerámiacsészébe (150 ml) vagy kancsóba (250 ml), és helyezze a forgótányér közepére. Fedetlenül melegítse. A várakozási idő előtt és után is keverje jól át. A csészéket óvatosan vegye ki (lásd a folyadékokra vonatkozó biztonsági utasításokat).

HU

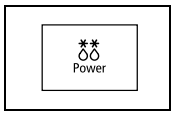
Az automatikus gyorskiolvasztási funkció használata

Az automatikus gyorskiolvasztási funkció hús, baromfi, hal, kenyér és sütemény kiolvasztását teszi lehetővé. A kiolvasztási idő és a teljesítmény megválasztása automatikus.

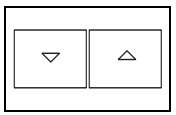
Mindössze a programot és a súlyt kell kiválasztania.

✉ Csak olyan edényeket használjon, amelyek alkalmasak a mikrohullámú sütőben való használatra.

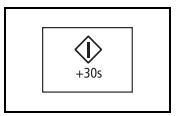
Először helyezze a fagyasztott ételt a forgótányér közepére és zárja be az ajtót.



1. A **Gyorskiolvasztás** (Power) gombot egyszer vagy többször megnyomva határozza meg az étel típusát.
(Lásd a jobb oldali táblázatot.)



2. A (▽) és (△) gombok megnyomásával válassza ki az étel súlyát**.**
Maximum 1500 g-ot lehet beállítani.
(Kenyér/sütemény esetén a maximális érték 625 g)



3. Nyomja meg a ◇ gombot.
Eredmény:

- Megkezdődik a kiolvasztás.
- A kiolvasztás felénél a sütő jelez, hogy emlékeztesse az étel megfordítására.
- A kiolvasztás befejezéséhez nyomja meg újra a ◇ gombot.

✉ Az étel kézi vezérléssel is kiolvasztható. Ehhez válassza a mikrohullámú főzési és felmelegítési funkciót, 180 W-os teljesítményszinttel. További részleteket a „Főzés és felmelegítés” című részben a következő helyen talál: 7. oldal.

Az automatikus gyorskiolvasztás beállításai

Az alábbi táblázat különböző automatikus kiolvasztó programokat, mennyiségeket, várakozási időket és megfelelő ajánlásokat mutat be.

A kiolvasztás előtt távolítson el minden csomagolóanyagot az élelmiszerről. A húst, baromfit, halat, kenyeret és süteményt helyezze kerámiatányérra.

Kód / Étel	Adag	Pihentetés	Javaslatok
1. Hús	200 - 1500 g	20-60 perc	A széleket takarja le alufóliával. Fordítsa át a húst, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program marha-, bárány-, sertéshúshoz, sült marhaszeletekhez, apróhúshoz és darált húshoz alkalmas.
2. Baromfi	200 - 1500 g	20-60 perc	Takarja le a baromfi lábának és szárnyának végeit alumínium fóliával. Fordítsa át a baromfit, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program egész csirke és a csirke részeinek felmelegítéséhez egyaránt használható.
3. Hal	200 - 1500 g	20-50 perc	Takarja le az egész hal farkát alumínium fóliával. Fordítsa át a halat, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program egész hal és halfilé felmelegítéséhez egyaránt használható.
4. Kenyér / sütemény	125 -625 g	5-20 perc	Tegye a kenyeret egy darab sütőpapírra és a sütő megfelelő hangjelzésére fordítsa át. Helyezze a süteményt egy kerámia tányérra, majd - ha lehet - fordítsa át, amikor a sütő jelez. (A sütő tovább működik, majd leáll, amikor kinyitja az ajtót.) Ez a program alkalmas mindenféle kenyér, szeletelt vagy egész darab, valamint zsemlék és péksütemények kiolvasztására. A zsemléket helyezze el körben. Ez a program alkalmas mindenféle kelt tésztából készült sütemény, piskóta, túrótorta és vajastészta kiolvasztásához. Nem alkalmas vajas tészta, ropogós tészta, gyümölcsös és krémes sütemények, valamint csokoládéval bevont sütemények kiolvasztásához.

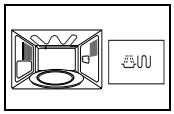
✉ Kézi kiolvasztáshoz a kézi kiolvasztási funkciót válassza, 180 W-os teljesítményszinttel. A kézi kiolvasztásról és a kiolvasztási időről további részletek a következőben olvashatók: 19. oldal.

Az automatikus pirítás funkció használata

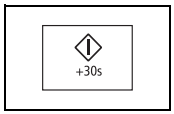
Az automatikus pirítás funkció használatakor a főzési időt a sütő automatikusan állítja be.

Az adagok számának kiválasztásához nyomja meg a (▽) és a (△) gombot.

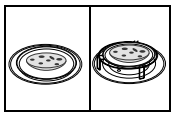
Először is helyezze a pirítótányért a forgótányér közepére és csukja be az ajtót.



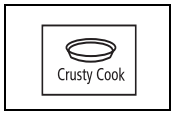
1. Helyezze a pirítótányért közvetlenül a forgótányérra és melegítse elő a Mikrohullám-grill kombinált mód legmagasabb fokozatán.
Ehhez nyomja meg a **Kombinált (** **)** gombot és állítsa be az előmelegítési időt (3-5 percre) a (▽) és (△) gombbal**.**



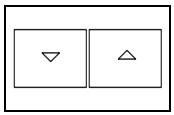
2. Nyomja meg a ◇ gombot.
☛ A pirítótányért mindig edényfogó kesztyű segítségével vegye ki, mert az nagyon forró.



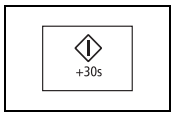
3. Nyissa ki a sütő ajtaját.
Helyezze az ételt a pirítótányérra.
Zárja be a sütő ajtaját.
✉ Helyezze a pirítótányért a mikrohullámú sütőben található fémállványra (vagy forgótányérra).



4. A **Pirítás (** **)** gombot egyszer vagy többször megnyomva adja meg az étel típusát.



5. Az adag méretének kiválasztásához nyomja meg a (▽) és a (△) gombot.
(Lásd a jobb oldali táblázatot.)



6. Nyomja meg a ◇ gombot.
Eredmény: A főzés megkezdődik. Ha befejeződik:
1) A sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

✉ **A pirítótányér tisztítása**
Tisztítsa meg a pirítótányért meleg vízzel és mosószerrel, majd öblítse le tiszta vízzel.

✉ Ne használjon súrolókefét vagy durva szivacsot, mert az megsértheti a tányér felületét.

❇ **Megjegyzés:**
A pirítótányér nem tisztítható mosogatógépben.

Az alábbi táblázat a pirítás funkció esetében használható automatikus programokat, mennyiségeket, és pihentetési időt mutatja, illetve hasznos javaslatokkal szolgál az egyes ételtípusokkal kapcsolatban. Ezek a programok a mikrohullám és grill üzemmódot kombinálják.

Javasoljuk, hogy a pirítás funkció használata előtt melegítse elő a forgótányérra helyezett pirítótányért 3-5 percig, 600 W és grill beállítás mellett. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

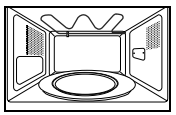
Szimbólum / Étel (-18°C)	Adag	Előmelegítési idő	Pihentetés	Javaslatok
1. Mélyhűtött pizza	200 g 300 g 400 g	5 perc	-	Melegítse elő a pirítótányért 600 W-on, grill üzemmódban. Helyezze a pizzát a pirítótányérra. Helyezze a pirítótányért az állványra.
2. Mélyhűtött franciakenyér	150 g (1db) 250 g (2 db)	4 perc	2-3	Melegítse elő a pirítótányért 450 W-on, grill üzemmódban. Helyezze a franciakenyeret a pirítótányér közepére, vagy két franciakenyeret egymás mellé. Ez a program alkalmas franciakenyérből készített (zöldséges, sonkás és sajtos, stb.) szendvicsek, valamint pizzák elkészítésére is.
3. Mélyhűtött édes és sós lepények	150 g (1db) 300 g (1-2 db)	3 perc	1-2	Melegítse elő a pirítótányért 600 W-on, grill üzemmódban. Helyezze a mélyhűtött lepényt a pirítótányérra. Helyezze a pirítótányért az állványra.
4. Mélyhűtött csirkefalatok	125 g 250 g	4 perc	-	Melegítse elő a pirítótányért 600 W-on, grill üzemmódban. Kenje be a pirítótányért egy evőkanál olajjal. Ossza el a csirkefalatokat egyenletesen a tányéron. Fordítsa meg a csirkefalatokat, amikor a sütő sípol. A főzés folytatásához nyomja meg az indítógombot.

A kézi pirítás funkció használata

HU

Ezzel a pirítótányérral nem csak a grillen piríthatja az ételt, hanem a pirítótányér magas hőmérsékletének köszönhetően az étel alja is barna és ropogós lesz. A pirítótányéron elkészíthető ételeket táblázat foglalja össze (lásd a következő oldalt).

A pirítótányér sonka, tojás és kolbászfélék stb. elkészítésére is használható.



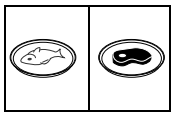
1. A pirítótányért tegye közvetlenül a forgótányérra, és előmelegítse a legmagasabb mikrohullám-grill kombinációval [600 W+grill ( )]. Ügyeljen a táblázatban olvasható időtartam és utasítások betartására.

☛ A pirítótányért mindig edényfogó kesztyű segítségével vegye ki, mert az nagyon forró.

2. Ha sonkás tojás jellegű ételt készít, kenje be a tálat olajjal, hogy az étel szépen megpiruljon.

❇ Ügyeljen arra, hogy a pirítótányér teflonbevonata könnyen megkarcolódik. Ne használjon tehát éles eszközöket, például kést.

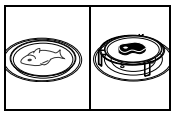
❇ Ha műanyag eszközt használ, megóvja a pirítótányér felületét. Ugyanígy a felvágás előtt ki is veheti az ételt a pirítótányérból.



3. Helyezze az ételt a pirítótányérra.

☛ Ne tegyen nem hőálló edényt (például műanyagdobozt) a pirítótálra.

☛ A forgótányér nélkül soha ne tegye be a pirítótányért a sütőbe.



4. Helyezze a pirítótányért a mikrohullámú sütőben található fémállványra (vagy forgótányérra).

5. Válassza ki a főzési időt és teljesítményt. Lásd a táblázatot a következő oldalon.

✉ **A pirítótányér tisztítása**

Tisztítsa meg a pirítótányért meleg vízzel és mosószerrel, majd öblítse le tiszta vízzel.

✉ Ne használjon súrolókefét vagy durva szivacsot, mert az megsértheti a tányér felületét.

❇ **Megjegyzés:**

A pirítótányér nem tisztítható mosogatógépben.

A pirítótányért érdemes a forgótányérra helyezve előmelegíteni.

600 W + Grill ( ) fokozaton előmelegítse a pirítótányért, és kövesse a táblázatban közölt időtartamokat és utasításokat.

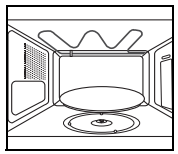
Étel	Adag	Előmelegítési idő	Teljesítmény	Főzési idő	Javaslatok
Szalonna	4 szelet (80 g)	3 perc	600 W + Grill	3½-4 perc	Előmelegítse a pirítótányért. Tegye a szeleteket egymás mellé a pirítótányérra. Helyezze a pirítótányért az állványra.
Grillezett paradicsom	200 g (2 db)	3 perc	450 W + Grill	4½-5 perc	Előmelegítse a pirítótányért. A paradicsomokat vágja félbe.Tetejükre tegyen sajtot. Rendezze őket körbe a pirítótányéron. Helyezze a pirítótányért az állványra.
Hamburger (fagyasztott)	2 darab (125 g)	3 perc	600 W + Grill	7-7½ perc	Előmelegítse a pirítótányért. Tegye a hamburgert a körbe a pirítótányéron. Helyezze a pirítótányért az állványra. 4- 5 perc után forgassa meg.
Sült burgonya	250 g 500 g	3 perc	600 W + Grill	5-6 perc 8-9 perc	Előmelegítse a pirítótányért. A krumplikat vágja félbe. Vágott felével lefelé tegye őket a pirítótányérra. Rendezze kör alakba. Helyezze a pirítótányért az állványra.
Halrudacskák (fagyasztott)	150 g (5 db) 300 g (10 db)	4 perc	600 W + Grill	7-8 perc 9-10 perc	Előmelegítse a pirítótányért. Kenje meg a tányért 1 evőkanál olajjal. A halrudacskákat helyezze el körben a pirítótányéron. 4 perc (5 db esetén) vagy 6 perc (10 db esetén) elteltével forgassa meg.
Pizza (mélyhűtött)	300 - 350 g	4 perc	450 W + Grill	6½-7½ perc	Előmelegítse a pirítótányért. A fagyasztott pizzát tegye a tányérra. Helyezze a pirítótányért az állványra.

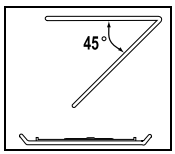
A fűtőelem helyzetének megválasztása

A fűtőelem grillezéshez használatos. Csak egy pozíció szerepel a listán. Tudatnunk kell vásárlóinkkal, hogy mikor kell függőleges pozícióba állítani.

- ***Vízszintes pozíció grillezéshez vagy kombinált mikrohullám + grill üzemmódhoz***

☛ A fűtőelem helyzetét csak hideg állapotban állítsa. Függőleges helyzetbe állításnál ne fejtsen ki túl nagy erőt.



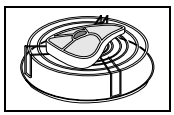


A fűtőelem alábbi helyzetbe állításához...	**Művelet…**
Vízszintes pozíció (grillezéshez és kombinált mikrohullám + grill üzemmódhoz)	◆ A fűtőelemet húzza maga felé ◆ Tolja felfelé, míg a sütő tetejével párhuzamosan nem áll

Amikor a felső részt tisztítja a sütőtéren belül, érdemes 45°-kal lefelé fordítani a fűtőelemet, és úgy tisztítani.

A tartozékok kiválasztása

Mikrohullámú sütőben alkalmazható edényeket használjon. Ne használjon műanyag tartályokat, tálakat, papírcsészéket, rongyokat stb.

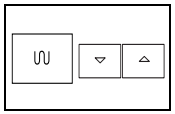


Ha kombinált sütési üzemmódot választ (mikrohullám és grill), csak olyan edényt használjon, amely mikrohullámhoz is alkalmas, és sütőbe is megfelelő. A fém edények vagy konyhai eszközök tönkretehetik a sütőt.

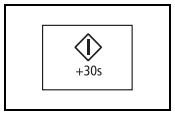
✉ A megfelelő edényekről és konyhai eszközökről további részleteket tudhat meg az Útmutató a mikrohullámú sütőben használható edényekkel kapcsolatban c. részben, a 15. oldal oldalon.

Grillezés

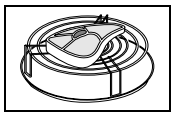
A grill segítségével ételeit gyorsan, mikrohullám használata nélkül felmelegítheti és megpiríthatja. E célból a mikrohullámú sütő grillezőráccsal rendelkezik.



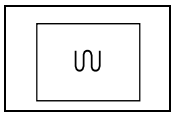
1. Melegítse elő a grillt a szükséges hőmérsékletre a **Grill** (⋂⋃) gomb lenyomásával, és állítsa be az előmelegítési időt a (▽) és (△) gombbal.



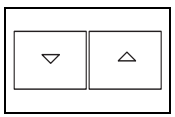
2. Nyomja meg a ◇ gombot.



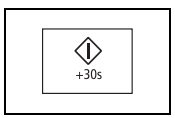
3. Nyissa ki az ajtót, és az ételt helyezze az állványra. Zárja be a sütő ajtaját.



4. Nyomja meg a ⋂⋃ gombot.
Eredmény: A kijelzőn a következők láthatók:



5. A (▽) és (△) gomb megnyomásával állítsa be a grillezési időt.
A maximális grillezési idő 60 perc.



6. Nyomja meg a ◇ gombot.
Eredmény: A grillezés megkezdődik. Amikor befejeződött:
1) A sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

✉ Nem jelent hibát, ha a fűtőegység grillezés közben ki- és bekapcsol. Ez a rendszer biztonsági funkciója a sütő túlmelegedése ellen.

☛ A sütőben lévő edényeket csak hőálló kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.
Ügyeljen rá, hogy a fűtőelem vízszintes helyzetben legyen.

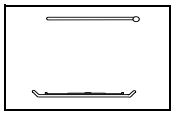
HU

Mikrohullám és grill kombinációja

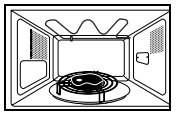
A gyors sütéshez, ugyanakkor az étel megpirításához a mikrohullámú üzemmódot grillel is kombinálhatja.

☛ MINDIG mikrohullámhoz és sütőhöz egyaránt alkalmas edényt használjon. Ideális az üveg- vagy kerámiaedény, mivel ezek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok egyenletesen járják át az ételt.

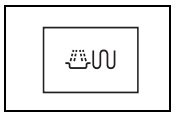
☛ MINDIG hőálló kesztyűben fogja meg a sütőben lévő edényeket, mivel ezek nagyon felforrósodnak.



1. Ügyeljen rá, hogy a fűtőelem vízszintes helyzetben legyen. További részletekért lásd 13. oldal.



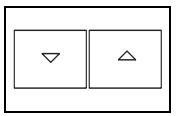
2. Nyissa ki a sütő ajtaját.
Tegye be a fagyasztott ételt a sütő rácsára.
Zárja be a sütő ajtaját.



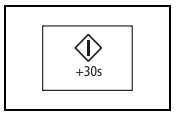
3. Nyomja meg a **Kombinált** ( ) gombot.
Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:
(mikrohullámú és grill üzemmód)
600 W (kimenő teljesítmény)

✉ Válassza ki a megfelelő teljesítményszintet. Ehhez a **Kombinált** ( ) gombot újból nyomja meg, míg a kijelzőn a kívánt teljesítményszint meg nem jelenik.

☛ A grillezés hőmérséklete nem állítható.



4. A ( ) és ( ) gomb megnyomásával állítsa be a kívánt sütési időt.
A maximális sütési idő 60 perc.

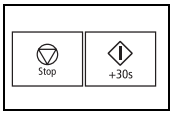


5. Nyomja meg a gombot.
Eredmény: A kombinált sütés megkezdődik. Amikor befejeződött:
1) A sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

✉ A maximális mikrohullámú teljesítmény kombinált mikrohullámú és grillezési üzemmódhoz 600 W.

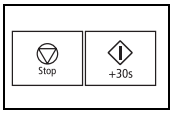
A hangjelzés kikapcsolása

A sütő hangjelzését bármikor kikapcsolhatja.



1. Nyomja meg egyszerre a és a gombot.
Eredmény:
- A következő jelenik meg a kijelzőn:

- A sütő nem fog sípolni minden gombnyomáskor.



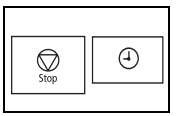
2. A hangjelzés visszakapcsolásához nyomja meg ismét egyszerre a és a gombokat.
Eredmény:
- A következő jelenik meg a kijelzőn:

- A sütő ismét bekapcsolt hangjelzéssel működik.

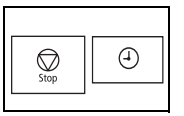
A mikrohullámú sütő biztonsági zára

A mikrohullámú sütő speciális gyermekzárprogrammal ellátott, amely lehetővé teszi a sütő „lezárását", nehogy a gyerekek vagy a készülék használatában nem járatos személy azt véletlenül bekapcsolja.

A sütő bármikor lezárható.



1. Nyomja meg egyszerre a és a gombot.
Eredmény:
- A sütő most le van zárva (semmilyen funkciót nem lehet kiválasztani).
- A kijelzõn megjelenik az „L" jelzés.



2. A sütő lezárásának feloldásához ismét nyomja meg egyszerre a és a gombot.
Eredmény: A sütő rendeltetésszerűen használható.

Útmutató a mikrohullámú sütőben használható edényekkel kapcsolatban

Ahhoz, hogy a mikrohullámú sütőben sütni vagy főzni lehessen, az szükséges, hogy a mikrohullámok be tudjanak hatolni az ételbe anélkül, hogy a felhasznált edény visszaverné vagy elnyelné őket.

Ezért fontos körültekintően kiválasztani az edényeket. Ha az edény mikrohullámú sütőben használható jelöléssel rendelkezik, akkor nem kell aggódnia.

Az alábbi táblázat felsorolja a különböző edénytípusokat és azt, hogy azok használhatók-e mikrohullámú sütőben, és ha igen, akkor hogyan.

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzés
Alufólia	✓ ✗	Kis mennyiségekben használható egyes területek túlsülése ellen. Ívkisülés keletkezhet, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy, ha túl sok fóliát használ.
Cseréptányér	✓	Nyolc percnél tovább előmelegíteni nem szabad.
Porcelán és agyagedény	✓	A porcelán, a cserép, a fajansz és csontporcelán edények általában alkalmazhatók a mikrohullámú sütőben, feltéve, hogy nincsenek fém szegéllyel díszítve.
Eldobható poliészter karton edények	✓	Egyes ételeket ilyenekbe csomagolnak.
Gyorsételek csomagolása		
• Polisztirol poharak, tartók	✓	Étel melegítésére használhatók. A túlmelegítéstől a polisztirol megolvadhat.
• Papírzacskók vagy újságpapír	✗	Tüzet foghat.
• Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek	✗	Ívkisülést okozhat.
Üvegedény		
• Főző- és tálalóedény egyben	✓	Használható, ha nem fémmel szegélyezett.
• Finomüveg edények	✓	Ételek és italok melegítésére használható. A kényes üveg eltörhet vagy megrepedhet hirtelen melegítéskor.
• Befőttes üvegek	✓	A fedelét le kell venni. Csak melegítésre használható.
Fém		
• Edények	✗	Ívkisülést vagy tüzet eredményezhet.
• Fagyasztózacskó zárószalagja	✗	
Papír		
• Tányér, pohár, szalvéta, papírtörülköző	✓	Rövid főzési és melegítési időhöz. A fölösleges nedvesség felszívásához is használható.
• Újrahasznosított papír	✗	Ívkisülést okozhat.
Műanyag		
• Tárolódobozok	✓	Különösen hőálló műanyag esetén. Bizonyos egyéb műanyagok deformálódhatnak vagy elszíneződhetnek magas hőmérsékleten. Melamin műanyagok használata tilos.
• Tapadófólia	✓	A nedvesség megtartására használható. Az étellel nem érintkezhet. Óvatosan távolítsa el a fóliát, mert forró gőz szállhat fel.
• Fagyasztózacskók	✓ ✗	Csak ha főzhető vagy sütőben használható. Ne legyen hermetikusan zárt. Szükség esetén villával szurkálja meg.
Zsírpapír	✓	A nedvességtartalom megőrzésére és a kifröccsenés megelőzésére alkalmazható.

✓ : Ajánlott
✓✗: Körültekintõen használja
✗ : Nem biztonságos

HU

MIKROHULLÁMOK

A mikrohullámú energia gyakorlatilag áthatol az ételen, és annak víz-, zsír- és cukortartalma magába szívja.
Az étel molekulái a mikrohullámok hatására gyors mozgást folytatnak. A gyors mozgás súrlódást kelt, és az ebből származó hő hatására puhul meg az étel.

FŐZÉS

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez alkalmas edények:

Az edénynek a maximális hatásfok érdekében át kell engednie a mikrohullámokat. A mikrohullámokat a fém, például a rozsdamentes acél, az alumínium és a réz visszaveri, akadálytalanul át tudnak azonban hatolni a kerámián, üvegen, porcelánon és műanyagon, éppúgy, mint a papíron és a fán. Ezért az ételt nem szabad fémedényekben készíteni.

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez felhasználható élelmiszerek:

Mikrohullámú főzéshez számos ételféleség alkalmas, többek között a friss vagy fagyasztott zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, gabona, bab, hal és hús. Mikrohullámú sütőben készíthet szószokat, tejsodót, levest, gőzölt pudingot, befőttet és csatnit is. Általában véve a mikrohullámú főzés ideális minden olyan ételhez, amelyet rendesen tűzhelyen készítene el. Például vaj vagy csokoládé olvasztása (lásd a tippeket, technikákat és javaslatokat tartalmazó fejezetet).

Az étel lefedése főzéskor

Nagyon lényeges az étel lefedése főzés közben, mivel az elpárolgó vízből képződő gőz hozzájárul a főzés folyamatához. Az étel többféle módon fedhető le: pl. kerámia tányérral, műanyag fedéllel, vagy mikrohullámú sütőben használható tapadófóliával.

Pihentetési idők

A főzés befejeztével fontos az ételt állni hagyni, hogy a hőmérséklet az étel belsejében egyenletes legyen.

Főzési útmutató fagyasztott zöldségekhez

Használjon megfelelő méretű pyrex üvegtálat fedővel. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést. Főzés közben kétszer, főzés után egyszer keverje meg. Főzés után sózza, fűszerezze, vagy tegyen hozzá vajat. Lefedve hagyja állni.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Spenót	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Brokkoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Borsó	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Zöldbab	300 g	600 W	8-9	2-3	Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (sárgarépa / zöldborsó / kukorica)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (kínai)	300 g	600 W	8-9	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.

Főzési útmutató rizshez és tésztához

Rizs: Nagyméretű, fedeles pyrex üvegtálat használjon - a rizs főzés közben a duplájára duzzad. Lefedve melegítse.
A főzés befejeztével a várakozási idő előtt keverje meg, sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat.
Megjegyzés: előfordulhat, hogy a rizs a főzési idő végéig nem szívja magába az összes vizet.

Tészta: Nagy pyrex üvegtálat használjon. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedetlenül melegítse. Főzés közben időnként, és utána is keverje meg. Lefedve hagyja állni, utána alaposan csöpögtesse le.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Fehér rizs (előfőzött)	250 g	850 W	16-17	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Barna rizs (előfőzött)	250 g	850 W	21-22	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Kevert rizs (rizs + vadrizs)	250 g	850 W	17-18	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Vegyes gabonafélék (rizs + gabona)	250 g	850 W	18-19	5	Adjon hozzá 400 ml hideg vizet.
Tészta	250 g	850 W	11-12	5	Adjon hozzá 1000 ml forró vizet.

Főzési útmutató friss zöldségekhez

Használjon megfelelő méretű pyrex üvegtálat fedővel. Minden 250 grammhoz adjon 30-45 ml hideg vizet (2-3 ek.), hacsak a javaslatban nincs ettől eltérő vízmennyiség - lásd a táblázatot. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést. Főzés közben és után keverje meg egyszer. Főzés után sózza, fűszerezze, vagy tegyen hozzá vajat. 3 percig lefedve hagyja állni.

Tipp: A friss zöldségeket vágja egyenlő darabokra. Minél kisebbre vágja, annál hamarabb megfő.

Minden friss zöldséget maximális mikrohullámú energiával kell főzni (850 W).

Étel	Adag	Idő (perc)	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Brokkoli	250 g 500 g	4-4½ 8-8½	3	Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A szárakat helyezze középre.
Kelbimbó	250 g	5½-6½	3	Adjon hozzá 60-75 ml (5-6 ek.) vizet.
Sárgarépa	250 g	4½-5	3	A sárgarépát vágja egyforma szeletekre.
Karfiol	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A nagy rózsákat vágja félbe. A szárakat helyezze középre.
Cukkíni	250 g	3½-4	3	A cukkínit vágja szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 ek.) vizet, vagy egy darabka vajat. Éppen csak puhulásig főzze.
Padlizsán	250 g	3½-4	3	A padlizsánt vágja vékony szeletekre, és hintse meg 1 evőkanál citromlével.
Póréhagyma	250 g	4½-5	3	A póréhagymát vágja vastag szeletekre.
Gomba	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Készítsen elő apró egész gombafejeket, vagy szeletelt gombát. Vizet ne tegyen hozzá. Hintse meg citromlével. Sózza és borsozza. Tálalás előtt csöpögtesse le.
Hagyma	250 g	5½-6	3	A hagymát vágja félbe vagy szeletelje. Csak 15 ml (1 ek.) vizet adjon hozzá.
Paprika	250 g	4½-5	3	A paprikát vágja kis szeletekre.
Burgonya	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekbe.
Karalábé	250 g	5-5½	3	A karalábét vágja kis kockákra.

FELMELEGÍTÉS

Mikrohullámú sütőjében a hagyományos sütőkben és tűzhelyeken szokásos idő töredéke alatt melegítheti fel ételét.

Alkalmazza az alábbi táblázatban útmutatóul megadott teljesítményszinteket és melegítési időket. A táblázatban közölt idők +18 - +20C körüli szobahőmérsékletű folyadékokat, vagy +5 - +7C körüli hőmérsékletre lehűtött ételeket vesznek alapul.

Elrendezés és lefedés

Ne melegítsen terjedelmes dolgokat, mint pl. egybesült hús - ezek hajlamosak túlfőni és kiszáradni, mielőtt a közepük átvenné a hőt. Kis darabokat sikeresebben melegíthet.

Teljesítményszintek és keverés

- Egyes ételeket 850 watton melegíthet, míg másokhoz 600, 450, vagy akár 300 wattot kell beállítani.

Útmutatásért tekintse meg a táblázatot. Általában érdemes alacsonyabb teljesítményszinten melegíteni, ha az étel kényes, nagy mennyiségű, vagy ha valószínűleg nagyon gyorsan felmelegszik (például vagdalt hús pástétom).

Az optimális eredmény érdekében felmelegítés közben jól keverje át, vagy fordítsa meg az ételt. Tálalás előtt lehetőleg újra keverje meg.

Csak különös körültekintéssel melegítsen folyadékot vagy bébiételeket. A folyadékokat a kitörésszerű forrás és az esetleges forrázás elkerülése érdekében melegítés előtt, közben és után is keverje meg. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben. Tegyen a folyadékokba műanyag kanalat vagy üvegpálcát. Kerülje az étel túlmelegítését (és ezáltal elrontását).

- Célszerű rövidebb melegítési időt beállítani, és szükség esetén még tovább melegíteni.

Melegítési és pihentetési idők

Amikor először melegít ételt, hasznos, ha későbbi felhasználás végett megjegyzi az időtartamot.

Mindig ellenőrizze, hogy a melegített étel teljes egészében átvette-e a hőt.

Melegítés után az egyenletes hőeloszlás biztosítása céljából rövid ideig hagyja állni az ételt.

A javasolt várakozási idő melegítés után 2-4 perc, hacsak a táblázat mást nem ajánl.

Folyadékok és bébiételek melegítésénél különös gondossággal járjon el. Lásd a biztonsági óvintézkedéseket tartalmazó fejezetet is.

FOLYADÉKOK MELEGÍTÉSE

- Az egyenletes hőeloszlás érdekében a sütő kikapcsolása után mindig hagyjon legalább 20 másodperc várakozási időt. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg. A kitörésszerű forrás és esetleges forrázás elkerülése érdekében tegyen az italokba egy kanalat vagy üvegpálcát, és az italokat melegítés előtt, közben és után is keverje meg.

HU

BÉBIÉTEL MELEGÍTÉSE

BÉBIÉTEL:

Az ételt szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg! Tálalás előtt 2-3 percig hagyja állni. Keverje meg újra, és ellenőrizze a hőmérsékletét. Ajánlott tálalási hőmérséklet: 30-40 °C között.

BABATEJ:

A tejet töltse sterilizált üvegbe. Fedetlenül melegítse. Cumisüveget ne melegítsen cumival együtt, mivel az üveg túlhevülés hatására felrobbanhat. A várakozási idő előtt, majd tálalás előtt újra jól rázza fel! A bébiétel vagy tej hőmérsékletét mindig gondosan ellenőrizze, mielőtt a babának adná. Ajánlott tálalási hőmérséklet: körülbelül 37 °C.

MEGJEGYZÉS:

A bébiételeket az égési sérülések megelőzése céljából mindig gondosan kell ellenőrizni.

Melegítési útmutatóul a következő táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Bébiétel és tej melegítése

Melegítési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Bébiétel (zöldségek + hús)	190 g	600 W	30 mp.	2-3	Szedje ki kerámia mélytányérba. Lefedve melegítse. A melegítési idő leteltével keverje meg. 2-3 percig hagyja állni. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.
Kása babáknak (gabona + tej + gyümölcs)	190 g	600 W	20 mp.	2-3	Szedje ki kerámia mélytányérba. Lefedve melegítse. A melegítési idő leteltével keverje meg. 2-3 percig hagyja állni. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.
Babatej	100 ml 200 ml	300 W	30-40 mp. 50 mp - 1 perc	2-3	Jól keverje meg vagy rázza fel, és töltse sterilizált üvegbe. Helyezze a forgótányér közepére. Fedetlenül melegítse. Jól rázza fel, és legalább 3 percig hagyja állni. Mielőtt a babának adná, jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.

Folyadékok és ételek melegítése

Melegítési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Italok Kávé, tej, tea, víz (szoba-hőmérséklet)	150 ml (1 csésze) 250 ml (1 bögre)	850 W	1-1½ 1½-2	1-2	Öntse kerámiacsészébe (150 ml) vagy bögrébe (250 ml), és helyezze a forgótányér közepére. Fedetlenül melegítse. A várakozási idő előtt és után is keverje jól át. A csészéket óvatosan vegye ki (lásd a folyadékokra vonatkozó biztonsági utasításokat).
Leves (mélyhűtött)	250 g	850 W	3-3½	2-3	Töltse ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg. Tálalás előtt újra keverje meg.
Ragu (mélyhűtött)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	A ragut szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg.
Tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	4½-5½	3	A tésztát (pl. spagetti vagy tojásos metélt) szedje ki kerámia lapostányérra. Mikrohullámon használható tapadófóliával fedje le. Tálalás előtt keverje meg.
Töltött tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	5-6	3	A töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg.
Vegyes tál (mélyhűtött)	350 g	600 W	5½-6½	3	Állítson össze egy 2-3 mélyhűtött összetevőből álló fogást egy kerámia tányéron. Fedje le mikrohullámú sütőben használható tapadófóliával.

KÉZI KIOLVASZTÁS

A mikrohullámok ideálisak a fagyasztott étel kiolvasztására. A mikrohullámok finoman, rövid idő alatt olvasztják ki az ételt. Ez nagy segítség lehet váratlan vendégek érkezésekor.

A fagyasztott baromfit főzés előtt alaposan ki kell olvasztani. Vegyen le a csomagról minden fém kötözőhuzalt, és távolítsa el a csomagolást, hogy a kiolvadt folyadék lecsöpöghessen.

A fagyasztott szárnyast fedő nélkül tegye egy tálra. Félidőben fordítsa meg, csepegtesse le, és amint lehet, vegye ki a belsőségeket.
Időnként ellenőrizze, nem meleg-e a szárnyas.
Ha a fagyasztott élelmiszer kisebb, vékonyabb részei elkezdenek felmelegedni, ezeket a kiolvasztás idejére egészen kis alufólia csíkokkal beburkolhatja.

Ha a szárnyas külső része elkezd felmelegedni, hagyja abba a kiolvasztást, és mielőtt folytatná, 20 percig hagyja állni.
A halat, húst és szárnyast a tökéletes felengedés érdekében hagyja állni. A teljes kiolvadáshoz szükséges várakozási idő a kiolvasztott mennyiségtől függően eltér. Lásd az alábbi táblázatban.

Tipp: A lapos ételek jobban olvadnak, mint a vastag darabok, és kisebb mennyiségekhez kevesebb idő szükséges, mint a nagyokhoz. Ételek fagyasztásakor és kiolvasztásakor gondoljon erre.

- 18 és –20 °C körüli hőmérsékletű fagyasztott ételek kiolvasztásához útmutatóul a következő táblázatot használja.

Minden fagyasztott élelmiszert a kiolvasztó teljesítményszinten (180 W) kell kiolvasztani.

Étel	Adag	Idő (perc)	Várakozási idő (perc)	Tudnivalók
Hús				
Darált marhahús	250 g 500 g	6½-7½ 13-14	5-25	A húst helyezze kerámia lapostányérra. A vékonyabb széleket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.
Sertésszelet	250 g	7½-8½		
Baromfi				
Csirkedarabok	500 g (2 db)	14½-15½	15-40	Először is helyezze a darabolt csirkét a bőrös részekkel lefelé, az egész csirkét pedig először mellével lefelé kerámia lapostányérra. A vékonyabb részeket, mint például szárnyvégek, borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.
Egész csirke	900 g	28-30		
Hal				
Halszeletek	200 g (2 db) 400 g (4 db)	6-7 12-13	5-15	A fagyasztott halat helyezze kerámia lapostányér közepére. Úgy helyezze el, hogy a vékonyabb részek a vastagabbak alá kerüljenek. A keskeny végeket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.
Gyümölcsök				
Bogyós gyümölcsök	250 g	6-7	5 - 10	A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy nagy átmérőjű, kerek lapos üvegtányéron.
Kenyér				
Zsömle (darabonként mintegy 50 g)	2 db 4 db	½-1 2-2½	5 - 20	A zsömléket körben vagy vízszintes sorban helyezze a forgótányér közepére egy papírtörülközőre. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg.
Toast /szendvics	250 g	4½-5		
Bajor rozskenyér (búza + rozsliszt)	500 g	8-10		

HU

GRILL

A grill fűtőelem a sütőtér teteje alatt található. Csukott ajtó, és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása egyenletesebbé teszi az étel pirulását. Ha a grillt 4 percig előmelegíti, az étel gyorsabban pirul meg.

Edények grillezéshez:

Tűzálló, esetleg némi fémet tartalmazó edények használhatók. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Grillezhető ételek:

Hússzeletek, kolbász, bifsztek, hamburger, bacon és vékony szelet füstölt sonka, vékony halszeletek, szendvicsek, és mindenféle alapanyagokból összeállított melegszendvicsek.

FONTOS MEGJEGYZÉS:

Ha csak a grill üzemmódot használja, ügyeljen arra, hogy a grill fűtőelem vízszintesen, a tető alatt, ne pedig függőlegesen, a hátsó fallal párhuzamosan álljon. Ne feledje, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak.

MIKROHULLÁM + GRILL

Ez a sütési mód a grillből sugárzó hőt a mikrohullámú sütés gyorsaságával egyesíti. Csak csukott ajtó, és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása következtében az étel egyenletesen pirul meg. A modellnél három kombinált üzemmód áll rendelkezésre:
600 W + Grill, 450 W + Grill és 300 W + Grill.

Mikrohullámú + grill üzemmódban használható edények

Olyan edényt használjon, amely a mikrohullámokat átengedi. Az edény tűzálló legyen. Kombinált üzemmódban ne használjon fém eszközöket. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Mikrohullámú + grill üzemmódban elkészíthető ételek:

A kombinált üzemmódban készíthető ételek közé tartozik minden olyan főtt étel, amelyet fel kell melegíteni és meg kell pirítani (pl. főtt tészta), valamint mindazok, amelyek tetejének megpirításához rövid sütési idő szükséges. Ez az üzemmód használható olyan vastagabb ételek elkészítéséhez is, amelyeknél jó, ha a tetejük finom ropogósra pirul (pl. darabolt csirke, amelyet a sütés félidejében meg kell fordítani). További részleteket a grill táblázatból tudhat meg.

FONTOS MEGJEGYZÉS:

Ha a kombinált (mikrohullám + grill) üzemmódot használja, ügyeljen arra, hogy a grill fűtőelem vízszintesen, a tető alatt, ne pedig függőlegesen, a hátsó fallal párhuzamosan álljon. Ne feledje, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak. Ellenkező esetben közvetlenül a forgótányérra kell helyezni. Kérjük, tekintse át a következő táblázat utasításait.

Ha az ételt mindkét oldalán meg szeretné pirítani, akkor meg kell fordítania.

Grillezési útmutató fagyasztott élelmiszerekhez

Grillezési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Tudnivalók
Zsömle (darabonként mintegy 50 g)	2 db 4 db	Mh + Grill	300 W+Grill 1-1½ 2-2½	Csak grill 1-2 1-2	A zsömléket körben helyezze a rácsra. A zsömlék másik oldalát a kívánt ropogósági szintre grillezze. 2-5 percig hagyja állni.
Franciakenyér + feltét (paradicsom, sajt, sonka, gomba)	250 -300 g (2 db)	450 W + grill	8-9	--	Két fagyasztott franciakenyeret egymás mellé helyezzen a rácsra. Grillezés után 2-3 percig hagyja állni.
Csőben sült (zöldség vagy burgonya)	400 g	450 W + grill	13-14	--	A fagyasztott csőben sültet helyezze kisméretű, kerek, pyrex üvegtálba. Az edényt helyezze az alacsony állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.
Tészta (cannelloni, makaróni, lasagne)	400 g	600 W + grill	14-15	--	A fagyasztott tésztát tegye kisméretű, lapos, szögletes pyrex üvegtálba. Az edényt helyezze közvetlenül a forgótányérra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.
Csirkefalatok	250 g	450 W + grill	5-5½	3-3½	A csirkefalatokat helyezze a rácsra.
Sütőben készíthető hasábburgonya	250 g	450 W + grill	9-11	4-5	A hasábburgonyát sütőpapíron egyenletesen helyezze az alacsony állványra.

Grillezési útmutató friss élelmiszerekhez

A grillt a grill funkcióval 4 percig melegítse elő.

Grillezési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Tudnivalók
Toast szeletek	4 db (egyenként 25 g)	Csak Grill	4-5	4½-5½	A toast szeleteket egymás mellé helyezze a rácsra.
Zsömle (készre sütött)	2-4 darab	Csak Grill	2-3	2-3	A zsömlének először az alját tegye felfelé. A zsömléket körben helyezze el, közvetlenül a forgótányérra.
Grillezett paradicsom	200 g (2 db) 400 g (4 db)	300 W + Grill	3½-4½ 6-7	--	A paradicsomokat vágja félbe. Tetejükre tegyen sajtot. Lapos pyrex üvegtányéron rendezze el körben. Tegye a rácsra.
Hawaii melegszendvics (sonka, ananász, sajtszeletek)	2 db (300 g)	450 W + Grill	3½-4	--	Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. A hozzávalókkal megrakott szeleteket rakja a rácsra. Helyezzen 2 szendvicset egymással szemben a rácsra. 2-3 percig hagyja állni.
Sült burgonya	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	--	A burgonyákat vágja félbe. Vágott oldalukkal a grill felé helyezze el őket körben a rácsra.
Darabolt csirke	450 -500 g (2 db)	300 W + Grill	8-9	9-10	A csirkedarabokat kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körbe fektesse a darabokat úgy, hogy a csontok középre álljanak. Ne tegyen egyetlen csirkét a rács közepére. 2-3 percig hagyja állni.
Bárányszeletek (közepes)	400 g (4 db)	Csak grill	11-13	8-9	A bárányszeleteket kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körben fektesse őket a rácsra. Grillezés után 2-3 percig hagyja állni.
Sertés steak	250 g (2 db)	Mikrohullám + Grill	300 W + Grill 7-8	Csak grill 6-7	A sertéshúst kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körben fektesse őket a rácsra. Grillezés után 2-3 percig hagyja állni.
Sült alma	1 alma (körülbelül 200 g) 2 alma (körülbelül 400 g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	--	Az almákat magozza ki, majd töltse meg mazsolával és lekvárral. Tetejére szórjon mandulaszeleteket. Az almákat tegye egy lapos pyrex üvegtálra. Az edényt helyezze közvetlenül a forgótányérra.

Főzési útmutató (folytatás)

KÜLÖNLEGES TANÁCSOK

VAJ OLVASZTÁSA

Tegyen 50 g vajat egy kis üveg mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel.
850 watton melegítse 30-40 másodpercig, míg a vaj megolvad.

CSOKOLÁDÉ OLVASZTÁSA

Tegyen 100 g csokoládét egy kis üveg mélytányérba.
450 watton melegítse 3-5 percig, míg a csokoládé megolvad.
Olvasztás közben egyszer-kétszer keverje meg. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

MEGKRISTÁLYOSODOTT MÉZ OLVASZTÁSA

Tegyen 20 g kristályos mézet egy kis üveg mélytányérba.
300 watton melegítse 20-30 másodpercig, míg a méz megolvad.

ZSELATIN OLVASZTÁSA

A száraz zselatinlapokat (10 g) 5 percre tegye hideg vízbe.
A lecsöpögtetett zselatint helyezze kis pyrex üvegtálba.
300 watton 1 percig melegítse.
Olvadás után keverje meg.

MÁZ/CUKORMÁZ FŐZÉSE (TORTÁHOZ, GATEAUX-HOZ)

Az instant bevonót (kb. 14 g) keverje össze 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel.
Pyrex üvegtálban fedő nélkül, 850 watton főzze 3½-4½ percig,
míg a máz/cukormáz áttetsző lesz. Főzés közben kétszer keverje meg.

LEKVÁRFŐZÉS

Tegyen 600 g gyümölcsöt (például vegyes bogyós gyümölcsöt) egy megfelelő méretű
fedeles, pyrex üvegtálba. Tegyen hozzá 300 g tartósító cukrot, és jól keverje össze.
Lefedve főzze 850 watton 10-12 percig.
Főzés közben többször keverje meg. Kisméretű, csavaros tetejű
lekváros üvegekbe töltse. Fedéllel a tetején 5 percig hagyja állni.

PUDINGFŐZÉS

A pudingot a gyártó utasításainak megfelelően jól keverje össze cukorral és tejjel (500 ml). Megfelelő méretű fedeles pyrex
üvegedényt használjon. Lefedve főzze 850 watton 6½ - 7½ percig.
Főzés közben többször jól keverje meg.

MANDULASZELETEK PIRÍTÁSA

30 g szeletekre vágott mandulát osszon el egyenletesen egy közepes méretű kerámia tányéron.
600 watton 3½ - 4½ percig pirítsa, közben többször keverje meg.
2-3 percig hagyja állni a sütőben. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

A mikrohullámú sütő tisztítása

Mikrohullámú sütőjének alábbi részei rendszeres tisztítást igényelnek, hogy az olaj és az ételmaradványok ne rakódhassanak rájuk:

- ***Belső és külső felületek***
- ***Ajtó és ajtótömítések***
- ***Forgótányér és görgős gyűrű***

☛ MINDIG gondoskodjon arról, hogy az ajtótömítések tiszták legyenek és az ajtó megfelelően záródjon.

☛ A sütő tisztántartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, amely kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását eredményezheti.

1. A külső felületeket meleg, szappanos vízbe mártott puha ronggyal tisztítsa meg, majd törölje szárazra.

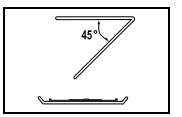
2. Szappanos vízbe mártott ronggyal távolítsa el a kifröccsenéseket és szennyeződéseket a belső felületekről vagy a görgős gyűrűről. Ezután törölje szárazra.

3. A megkeményedett ételmaradványok fellazítása és a szagok eltávolítása céljából helyezzen a forgótányérra egy csésze hígított citromlevet, és 10 percig maximális fokozaton melegítse.

4. A mosogatógépben mosható tányért mindig mossa el, ha szükséges.

✉ A szellőzőnyílásokba **NEM** kerülhet víz. **NE** használjon koptató hatású tisztítószereket vagy oldószereket. Különös körültekintéssel tisztítsa az ajtó tömítését, hogy ott az ételmaradékok:
- Ne gyűljenek fel
- Ne akadályozzák az ajtó rendes záródását

✉ A mikrohullámú sütő belső terét minden használat után rögtön tisztítsa meg enyhe mosogatószeres oldattal, de a sérülések megelőzése érdekében ezt megelőzően hagyja kihűlni a sütőt.



Amikor a felső részt tisztítja a sütőtéren belül, érdemes 45°-kal lefelé fordítani a fűtőelemet, és úgy tisztítani.

A mikrohullámú sütő tárolása és javítása

Néhány egyszerű óvintézkedést be kell tartani a mikrohullámú sütő tárolásakor vagy javíttatásakor.

A sütő nem használható, ha az ajtó vagy az ajtótömítés sérült:

- ***Törött zsanér***
- ***Megrongálódott tömítések***
- ***Eldeformálódott vagy meggörbült készülékház***

Csak mikrohullámú sütőkre szakosodott szakember végezze a javítást

☛ **NE** vegye le a sütő külső házát. Ha a készülék hibás és javításra szorul, vagy az állapotát illetően kétely merül fel:
- Húzza ki a csatlakozódugaszt a konnektorból
- Lépjen kapcsolatba a legközelebbi vevőszolgálattal

✉ Ha ideiglenesen el akarja csomagolni a mikrohullámú sütőt, akkor erre a célra válasszon száraz, pormentes helyet.

Ok: A por és a nedvesség káros lehet a sütő alkatrészeire.

✉ Ez a mikrohullámú sütő háztartási célokra készült.

Hungary

A termék megfelelő leadása (Elektromos és elektronikus készülékek hulladékkezelése)

A terméken vagy a hozzá tartozó dokumentáción szereplő jelzés arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket nem szabad háztartási hulladékkal együtt kidobni. Annak érdekében, hogy megelőzhető legyen a szabálytalan hulladékleadás által okozott környezet- és egészségkárosodás, különítse ezt el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon a hulladék leadásáról, a hulladékanyagok fenntartható szintű újrafelhasználása céljából.

A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el ez elhasznált terméket a környezetvédelmi szempontból biztonságos hulladékleadás céljából.

Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba a forgalmazóval, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. A terméket nem szabad leadni kereskedelmi forgalomból származó egyéb hulladékkal együtt.

Műszaki adatok

A SAMSUNG mindenkor termékei fejlesztésére törekszik. Mind a tervezési jellemzők, mind a használati utasítás ezért előzetes figyelmeztetés nélkül változtatható.

A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. sz. együttes rendelet alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a Samsung gyártmányú, FG87KST/ FG87K mikrohullámú sütő megfelel az alábbi műszaki jellemzőknek.

Típus	**FG87KST/FG87K**
Tápellátás	230V ~ 50 Hz
Fogyasztás Mikrohullám Grill Kombinált mód	 1300 W 1100 W 2400 W
Kimeneti teljesítmény	100 W / 850 W (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Hûtési mód	Hűtőventilátor
Méretek (szél. x ma. x mé.) Kívül Sütőtér	 489 x 312 x 360 mm 330 x 211 x 329 mm
Térfogat	23 liter
Súly Nettó	 kb. 15,5 kg
Zajszint	42 dBA

SAMSUNG

ELECTRONICS

HU : Bármilyen észrevétele, vagy kérdése van Samsung termékekkel kapcsolatban, forduljon a SAMSUNG ügyfélszolgálathoz

EN : If you have any questions or comments relating to Samsung products, please contact the SAMSUNG customer care centre.

06 40 985 985
www.samsung.com/hu